Vitaquick Umschlag.qxd 04.04.2006 10:47 Uhr Seite 1

Vitaquick®

Vitaquick®

038 648 00 965

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, www.fissler.de

FISSLER VITAQUICK®

FISSLER VITAQUICK®

(D) **Gebrauchsanleitung**
EG-Konformitätserklärung – Siehe letzte Umschlaginnenseite.

(GB) **Instructions for Use**
Page 17
EC-Declaration of Conformity – see inside back cover.

(F) **Mode d'emploi**
Page 34
Déclaration de conformité de l'UE – voir à l'intérieur de la page de couverture.

(NL) **Gebruiksaanwijzing**
Pagina 51
EG-Conformiteitsverklaring – Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

(I) **Istruzioni per l'uso**
Pagina 68
Dichiarazione di conformità CE – Vedere ultima pagina interna sul retro.

(E) **Indicationes de uso**
Página 85
Declaración CE de Conformidad – Ver última cubierta interior.

(P) **Instruções de utilização**
Página 102
Declaração de conformidade CE – ver interior da página dobrável.

(GR) **Οδηγίες Χρήσης**
σελίδα 119
Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας – Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθόφυλλου.

(TR) **Kullanma Talimatı**
Sayfa 136
Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası – arka kapağın iç tarafındadır.

(S) **Bruksanvisning**
Sidan 153
EU-konformitetsintyg – se insidan på bakre omslaget.

(PL) **Instrukcja obsługi**
Strona 170
Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej – Patrz tylna wewnętrzna strona okładki.

(CZ) **Návod k použití**
Seznam 187
Prohlášení o shodě EG – viz poslední strana vnitřní obálky.

(ARA) **طريقة الإستعمال**
صفحة *204 / ١*
التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للتوجيهات المجموعة الأوروبية – انظر داخل للتلبية

TÜV Rheinland Product Safety

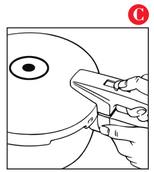
GS geprüfte Sicherheit

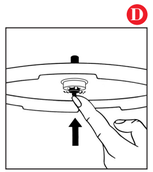
A

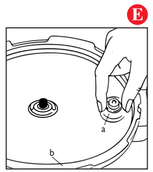
B

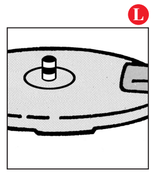
Vitaquick Umschlag.qxd 04.04.2006 10:48 Uhr Seite 2

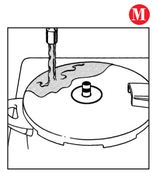
FISSLER VITAQUICK®

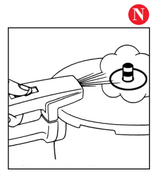


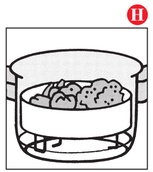


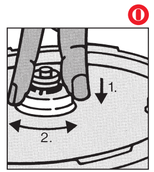


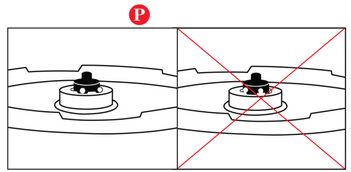


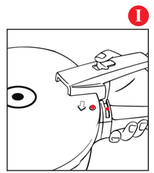


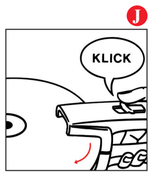


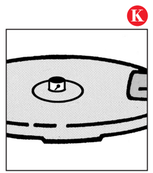


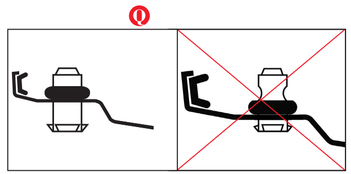












Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	Sicherheitshinweise	1
2.	Beschreibung des Schnellkochtopfs	3
3.	Sicherheitssysteme des Vitaquick® Schnellkochtopfs	4
4.	Eigenschaften des Schnellkochtopfs	4
5.	Funktionsweise des Schnellkochtopfs	5
6.	Vor dem ersten Gebrauch	5
7.	Vorbereiten des Garens	5
8.	Der Kochverlauf im Schnellkochtopf	8
9.	Pflegehinweise	10
10.	Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf	11
11.	Ersatzteilliste	13
12.	Garzeiten-Tabelle	15
13.	Die Fissler-Garantie	16

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fissler Schnellkochtopf! Jetzt bringen Sie Ihren Speisen das Garen schnell und schonend bei. Sie gewinnen bis zu 70 % Zeit und sparen bis zu 50 % Energie. Die wertvollen Vitamine und das natürliche Aroma bleiben erhalten. Sie essen gesund und alles bleibt besonders schmackhaft.

Welche Funktionen und welche Ausstattungsdetails das Kochen im Schnellkochtopf für Sie so einfach und sicher machen, vermittelt Ihnen diese Gebrauchsanleitung. Sie werden mit Ihrem Schnellkochtopf rasch vertraut sein.

Beachten Sie unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Der Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck!

Wir wünschen Ihnen stets viel Freude am gesunden und vitaminreichen Kochen mit Ihrem Fissler Schnellkochtopf.

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

CE Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EG
– Richtlinie für Druckgeräte
Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

FISSLER VITAQUICK®

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformitetsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě ES / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / bekräftar härmed, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الجراني

Vitaquick®

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
göstərilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spełniają następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, 23.07.03

Georg Thaller (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Ort und Datum der Ausstellung
Place and date of issue
Lieu et date
Plaats en datum van de verklaring
Luogo e data del rilascio
Lugar y fecha de emisión
Local e data de emissão
Τόπος και ημερομηνίας της έκδοσης
Yer ve tarih
Ort och datum för utfärdande
Miejsce i data wystawienia
Místo a datum vystavení
اسم، وظيفة وتوقيع الموظف المختص

Name, Funktion und Unterschrift der Befugten
Name, job function and signature of authorized person
Nom, fonction et signature du responsable
Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon
Nome, qualifica e firma dell'incaricato
Nombre, función y firma de la persona autorizada
Nome, função e assinatura do responsável
Ονομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yetkilinin adı, görevi ve imzası
Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare
nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
مكان وتاريخ الاصدار

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 34

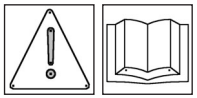
Sommaire

		Page
1.	Consignes de sécurité	35
2.	Description de l'autocuiseur	37
3.	Systèmes de sécurité de l'autocuiseur Vitaquick®	38
4.	Caractéristiques de l'autocuiseur	38
5.	Mode de fonctionnement de l'autocuiseur	39
6.	Avant la première utilisation	39
7.	Préparer la cuisson	39
8.	Déroulement de la cuisson dans l'autocuiseur	41
9.	Conseils d'entretien	44
10.	Questions et réponses sur l'autocuiseur	45
11.	Liste des pièces détachées	47
12.	Tableau des temps de cuisson	49
13.	La garantie Fissler	50

Chère cliente, cher client !

Félicitations, vous venez d'acquérir le nouvel autocuiseur Fissler! Vous allez apprendre à vos mets à cuire «vite et en douceur». De plus, vous allez gagner jusqu'à 70 % de temps et 50 % d'énergie. Les vitamines précieuses et l'arôme naturel de vos aliments resteront pleinement préservés. Tous vos plats seront savoureux et vous vous alimenterez sainement.

Ce mode d'emploi vous indique quelles fonctions et quels détails pratiques vous permettront de cuisiner rapidement et avec un maximum de sécurité avec votre autocuiseur. Vous vous habituerez vite à votre nouvel autocuiseur.



Veuillez lire très attentivement le mode d'emploi pour que rien ne puisse vous arriver à la suite d'une mauvaise manipulation car l'autocuiseur en service est sous pression !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner sainement tout en préservant les vitamines de vos aliments avec votre autocuiseur Fissler.

La société Fissler GmbH
www.fissler.net

CE Cet article satisfait aux exigences de la directive de l'UE 97/23/EC – Directive pour les appareils sous pression.
La conformité de la directive ci-dessus est attestée par le label CE.

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 35

1. Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre autocuiseur pour la première fois. Ne confiez pas l'autocuiseur à quelqu'un qui n'a pas préalablement pris connaissance des consignes figurant dans le mode d'emploi. Si vous donnez votre autocuiseur à une tierce personne, vous devez lui remettre également le mode d'emploi.
- Veillez à ce que les enfants restent éloignés de l'autocuiseur lorsqu'il fonctionne.
- Utilisez l'autocuiseur exclusivement pour l'usage pour lequel il est prévu et désigné dans le mode d'emploi.
- Ne mettez jamais l'autocuiseur et la poêle à frire dans le four car les pièces en plastique et en caoutchouc ainsi que les dispositifs de sécurité seraient abîmées.
- Faites toujours frire dans l'autocuiseur **sans** couvercle et ne remplissez d'huile au maximum qu'à la moitié (voir chapitre 7).
- Utilisez l'autocuiseur exclusivement sur des feux ou plaques de cuisson qui sont indiqués dans le mode d'emploi (voir chapitre 2).
- Les autocuiseurs ne doivent pas être utilisés en milieu médical. Ils ne doivent notamment pas être utilisés comme stérilisateur car les autocuiseurs ne sont pas conçus pour la température de stérilisation nécessaire.
- Vérifiez chaque fois avant d'utiliser l'autocuiseur que les dispositifs de sécurité ne sont pas abîmés et qu'ils sont propres (voir chapitre 7).
- N'effectuez aucune modification sur les dispositifs de sécurité à l'exception des opérations d'entretien indiquées dans le mode d'emploi. Les soupapes n'ont pas besoin d'être réparées ni huilées. Utilisez uniquement des pièces de la marque Fissler du modèle prévu pour votre appareil (voir appareil 11). C'est la seule façon de garantir la fonction et la sécurité de votre autocuiseur.
- Remplacez les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, la membrane roulée, l'étanchéité du socle de la soupape et le joint torique de l'Euromatic régulièrement au bout de 400 cuissons environ ou au plus tard au bout de 2 ans par des pièces de la marque Fissler. Les pièces qui sont visiblement abîmées (par exemple par des fissures, des déformations) ou qui présentent des décolorations ou des durcissements doivent être immédiatement remplacées. Si ces consignes ne sont pas respectées, le bon fonctionnement et la sécurité risquent d'être altérés.
- Ne montez pas des pièces d'un autocuiseur Fissler ou des pièces détachées Fissler dans un appareil d'une autre marque.
- Veillez à utiliser uniquement des autocuiseurs Fissler avec des couvercles d'autocuiseurs Fissler du même modèle.
- Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans l'avoir rempli d'eau car vous risqueriez de provoquer des dégâts par la surchauffe de l'appareil ou de la plaque de cuisson. Dans un cas extrême de surchauffe, l'aluminium du fond peut fondre et se liquéfier. En cas de surchauffe, ne jamais retirer l'autocuiseur du feu de cuisson. Il y a risque de brûlure du fait de l'aluminium devenu très chaud. Eteindre le feu de cuisson et laisser refroidir l'autocuiseur, ventiler la pièce.
- Respectez impérativement les quantités de remplissage indiquées :

  Minimum : 1/4 litre d'eau (2 tasses)
  Maximum : 2/3 de la capacité de l'autocuiseur.
  S'il s'agit de denrées alimentaires qui moussent ou qui gonflent (par exemple du riz, des bouillons

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 36

ou des légumes secs) : max 1/2 de la capacité de l'autocuiseur. Veuillez respecter l'indicateur du niveau de remplissage à l'intérieur de l'autocuiseur et les consignes supplémentaires figurant au chapitre 7.

- L'autocuiseur ouvert ne doit pas chauffer plus de 2 minutes sur la position maximale lorsqu'il est vide ou même s'il comporte de la matière grasse. En cas de surchauffe, le fond peut prendre une coloration dorée. Mais cette coloration n'altère pas la fonctionnalité de l'autocuiseur.
- Si vous avez des plaques à induction : Pour éviter de surchauffer et d'abîmer l'autocuiseur du fait de la forte capacité de chauffe des plaques à induction, ne faites jamais chauffer la poêle sans surveillance, ni sur la position de feu maximale, ni si la poêle est vide et respectez les instructions d'utilisation du fabricant de ces plaques (voir chapitre 8).
- Les autocuiseurs cuisent sous pression. Si les indications du mode d'emploi ne sont pas respectées, il y a risque de brûlure. Veillez à ce que l'appareil soit correctement verrouillé avant de le mettre à chauffer (voir chapitre 7). N'utilisez jamais votre autocuiseur avec le couvercle simplement posé dessus !
- Surveillez l'autocuiseur pendant la cuisson et respectez l'indicateur de cuisson. Réglez le feu de sorte que l'indicateur de cuisson ne monte pas au-dessus du degré de cuisson souhaité. Si vous ne réduisez pas le feu, de la vapeur s'échappe de la soupape. Les temps de cuisson sont différents et la totale évaporation de l'eau peut abîmer l'autocuiseur et la plaque.
- Déplacez l'autocuiseur avec grande prudence lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces extérieures très chaudes de l'autocuiseur. Vous risqueriez de vous brûler. Pendant la cuisson, ne touchez que les poignées et les manches. Si nécessaire, utilisez des gants.
- Les autocuiseurs doivent être secoués avant d'être ouverts . Ce qui permet d'éviter que les bulles de vapeur qui se sont logées dans les denrées alimentaires pendant la cuisson ne jaillissent et vous brûlent. Ne pas faire de compote de pommes ni d'autres fruits dans un autocuiseur.
- Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. N'ouvrez jamais l'autocuiseur avant de vous être assuré que la pression interne est totalement retombée. Respectez les consignes d'ouverture (voir chapitre 8).
- Lorsque la vapeur s'échappe, veillez à n'avoir aucune partie du corps à proximité de la zone de danger ! Et ce, notamment lorsque la vapeur s'échappe par le bouton coulissant d'ouverture.
- Si vous avez cuit de la viande avec la peau (par exemple de la langue) ou des saucisses avec de la peau qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne coupez pas la peau tant qu'elle est gonflée. Vous pourriez vous ébouillanter.
- Si l'autocuiseur ou des parties de l'autocuiseur ont été abîmés ou si leur fonctionnement ne correspond pas à la description du mode d'emploi, vous ne devez pas l'utiliser. Prenez alors immédiatement contact avec votre magasin spécialisé Fissler ou avec le service après-vente Fissler (tél. : +49 (0) 6781 / 403-556).
- Si, après lecture du mode d'emploi, vous souhaitez un renseignement complémentaire, vous pouvez poser des questions en toute confiance à votre magasin spécialisé Fissler ou au service après-vente Fissler. Le personnel Fissler se fera un plaisir de vous répondre.
- Conservez précieusement ce mode d'emploi.

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 37

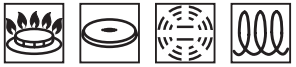
2. Descriptif de l'autocuiseur

voir illustration A

1. Poignée de sécurité Fissler
2. Bouton coulissant d'ouverture de forme ergonomique pour laisser échapper la vapeur progressivement et pour déverrouiller.
3. Fissler Euromatic sous la partie avant de la poignée servant de soupape de sécurité
4. Repère de couleur sur le manche de l'autocuiseur et marque sur le couvercle pour mettre en place correctement le couvercle
5. Soupape de cuisson avec fonction sécurité
6. Indicateur de cuisson dans la soupape de cuisson avec repères pour cuisson délicate et pour cuisson rapide
7. Étanchéité du socle de la soupape assurant l'étanchéité de la soupape de cuisson
8. Membrane roulée assurant la protection de l'indicateur de cuisson
9. Support de la soupape de cuisson avec bouchon baïonnette sur le dessous du couvercle servant de fixation pour la soupape de cuisson.
10. Joint d'étanchéité
11. Contre-poignée pour porter l'autocuiseur en toute sécurité
12. Protection anti-flamme sur les poignées pour cuire sur une cuisinière à gaz
13. Fond de l'autocuiseur blindé pour une absorption, une répartition et une accumulation optimales de la chaleur. Selon le modèle, l'équipement est le suivant :

Fond Super-Thermic :
Convient pour les cuisinières au gaz ou les plaques électriques (plaques de cuisson électriques classiques ou plaques vitrocéramiques)

Fond tous feux CookStar :
Convient pour les cuisinières au gaz ou les plaques électriques ainsi que les plaques à induction



Le fond de l'autocuiseur comporte d'autres indications telles que :

voir illustration B

a – Capacité nominale (ne correspond pas au contenu, voir chapitre 7 : quantité maximale de remplissage)
b – Pression d'échappement de vapeur maximale admissible de l'anneau de cuisson
c – Date de fabrication (semaine calendaire / année)
d – Marquage CE

14. Accessoires pour l'évaporation : avec panier perforé et le support à trois branches (certains autocuiseurs sont proposés sans accessoires. Les accessoires sont également disponibles séparément en magasin)

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 38

3. Les systèmes de sécurité de l'autocuiseur Vitaquick®

- Soupape de cuisson :
  1. avec indicateur de cuisson et repères pour cuisson délicate et pour cuisson rapide
  2. avec fonction limitation de pression : Lorsque le degré de cuisson souhaité est dépassé, la soupape de cuisson laisse automatiquement échapper la vapeur (maximum 1,5 bars)
- Fissler Euromatic :
  1. pour purger automatiquement l'air de l'autocuiseur
  2. sous forme de blocage de la pression résiduelle / sous la pression, le bouton coulissant d'ouverture est bloqué par le corps de la soupape et l'autocuiseur ne peut pas être ouvert. L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsqu'il est totalement hors pression
  3. avec fonction de sécurité si le couvercle est mal fermé : la soupape assure l'étanchéité de l'ouverture du couvercle et évite ainsi toute retombée de la pression
  4. avec fonction limitation de pression : si la soupape de cuisson est défectueuse, l'Euromatic laisse échapper automatiquement la vapeur
- Joint d'étanchéité
- Bouton coulissant d'ouverture dans la poignée du couvercle (combinée à l'Euromatic) :
  1. pour réduire la pression en laissant échapper la vapeur
  2. pour déverrouiller avant l'ouverture du couvercle
- Fermeture baïonnette : garantit une fermeture sûre sous pression
- Poignée de sécurité permettant de tenir l'autocuiseur en toute sécurité

4. Caractéristiques de l'autocuiseur

L'autocuiseur Vitaquick® optimise vos résultats de cuisson. Grâce à la température élevée dans l'autocuiseur, les aliments cuisent plus rapidement, les substances et les vitamines sont mieux conservés. Vous gagnez jusqu'à 70 % du temps et économisez jusqu'à 50 % d'énergie.

La cuisson automatique avec Fissler-Euromatic garantit que l'air s'échappe de l'autocuiseur. De ce fait, l'oxygène de l'air qui dégrade les vitamines importantes pendant la cuisson ne altérer ni les vitamines, ni l'arôme.

L'indicateur de cuisson vous indique où en est votre préparation :

Sur la position de cuisson délicate (1er anneau) pour les légumes et autres denrées délicates, la température est d'env. 109 °C (0,4 bar). Sur la position cuisson rapide II (2ème anneau) pour les potées ou les plats de viande, elle est de 116 °C env. (0,8 bar). Si la pression de service dépasse le degré de cuisson choisi dans l'autocuiseur, la pression de la vapeur descend à 1,5 bar maximum.

Si les légumes sont cuits dans le panier perforé à la vapeur et non dans l'eau, ils conservent également pour une large part leurs vitamines solubles.

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 39

5. Mode de fonctionnement de l'autocuiseur

Dans l'autocuiseur fermé qui doit toujours contenir une quantité d'eau minimale, il se forme de la vapeur. Le système Fissler Euromatic relâche de l'air et se ferme automatiquement. Il se forme une surpression dans l'autocuiseur, la température monte et l'indicateur de cuisson se lève. Vous devez alors réduire le feu.

Lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint, le temps de cuisson commence à courir. L'indicateur de cuisson vous informe en permanence de la pression dans l'autocuiseur.

Une fois le temps de cuisson écoulé, il faut d'abord que la pression existante dans l'autocuiseur se relâche complètement (voir chapitre 8). Une fois la pression relâchée, l'autocuiseur peut être ouvert.

6. Avant la première utilisation

Lavez votre autocuiseur et le couvercle minutieusement en utilisant un produit à vaisselle. Puis remplissez l'autocuiseur d'eau jusqu'à la moitié, ajoutez un filet de jus de citron et faites chauffer au degré de cuisson rapide conformément aux explications suivantes.

7. Préparation de la cuisson

Ouvrir l'autocuiseur

voir illustration C

- Appuyez sur le bouton coulissant d'ouverture vers l'avant et
- tournez le couvercle vers la droite jusqu'à ce que les repères sur le couvercle et la poignée de sécurité soient l'un en face de l'autre, puis soulever le couvercle.

Avant chaque procédure de cuisson

voir illustration D

Contrôlez si l'indicateur de cuisson bouge librement en essayant de le pousser légèrement vers le haut. Il fonctionne correctement lorsqu'il revient sur sa position.

voir illustration E

Vérifiez que Fissler Euromatic (a) n'est pas collé – en le secouant légèrement – et qu'il repose dans le couvercle sans y être fixé. Vérifiez que le joint d'étanchéité (b) repose bien dans le couvercle.

Possibilités de cuisson dans l'autocuiseur et la poêle à frire.

Vous pouvez faire cuire dans l'autocuiseur toutes sortes de denrées alimentaires, cuire à l'eau, braiser, cuire à la vapeur et saisir.

Lorsque vous fermez l'autocuiseur, veillez à toujours respecter les quantités d'eau indiquées.

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 40

L'indicateur du niveau de remplissage à l'intérieur de l'autocuiseur vous aide à verser la quantité d'eau appropriée.

voir illustration F

Quantité de remplissage maximale
Le volume de remplissage maximum pour des plats normaux est de 2/3 de la capacité de l'autocuiseur (repère supérieur).

S'il s'agit de denrées alimentaires qui moussent ou qui gonflent (par exemple du riz, des pâtes, des bouillons ou des légumes secs), le volume ne doit pas dépasser le trait inférieur. L'autocuiseur est alors rempli à moitié.

Quantité de remplissage minimale :
Veillez à ce que lors de la cuisson avec ou sans panier, il faut toujours au moins 1/4 litre d'eau (2 tasses) dans l'autocuiseur.

Attention :

Mettez toujours suffisamment d'eau pour permettre le formation de vapeur et évitez que l'eau ne s'évapore totalement dans l'autocuiseur. L'autocuiseur ne doit en aucun cas «chauffer à sec» car il serait abîmé par la surchauffe (fonte du fond ou détérioration des dispositifs de sécurité) et la plaque de cuisson serait abîmée également. En cas de surchauffe, ne jamais retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson. Arrêtez le feu et laissez refroidir l'autocuiseur un moment sur la plaque de cuisson qui refroidit. Faites vérifier votre autocuiseur par le service clients Fissler avant de le réutiliser.

Cuire sans panier

Préparation de la viande

voir illustration G

Saisir les aliments avec ou sans matière grasse :

1. Chauffez l'autocuiseur sans matière grasse à moyenne température (position du feu 2 ou 3).
2. Attendez env. 3 à 4 minutes.
3. Verser quelques gouttes d'eau froide dans l'autocuiseur. Si ces gouttes perlent et se mettent à «danser» dans l'autocuiseur, cela signifie que la bonne température est atteinte.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter ensuite de la matière grasse.
5. Mettre les denrées non salées dans l'autocuiseur et appuyer fermement. Sur l'acier inoxydable, tout colle ! Au bout de quelques minutes, la viande se décolle d'elle-même.
6. Vous pouvez ensuite retourner les aliments (voir étape 5) et assaisonner le côté cuit à votre guise.
7. Ajouter les autres ingrédients comme vous en avez l'habitude.
8. Verser de l'eau selon la recette, mais au moins 2 tasses, soit un bon quart de litre.
9. Fermer l'autocuiseur. (voir chapitre 7)
10. Allumer la plaque de cuisson sur sa position maximale.

Si vous avez cuit de la viande avec de la peau (par exemple de la langue) ou des saucisses avec de la peau qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne coupez pas la peau tant qu'elle est gonflée. Vous pourriez vous ébouillanter.

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 41

Préparation de soupes et de potées

Les soupes et les potées se cuisent toujours sans panier. Remplir l'autocuiseur aux 2/3 maximum. S'il s'agit d'aliments qui gonflent ou moussent fortement, remplir à moitié seulement. Faire cuire dans un premier temps les soupes dans l'autocuiseur ouvert pour éliminer la mousse, remuer puis fermer l'autocuiseur.

Ne pas faire de compote de pommes ni d'autres fruits dans l'autocuiseur. Sinon, vous risquez de vous ébouillanter !

Cuire dans le panier perforé

Dans le panier perforé, vous pouvez faire cuire avec ou sans support à trois branches, des légumes, du poisson et autres aliments délicats.

voir illustration H

Préparation de légumes et de pommes de terre

- Verser au moins deux tasses d'eau (soit au moins 1/4 litre) dans l'autocuiseur, en ajoutant éventuellement des herbes, des condiments ou du vin.
- Mettre les légumes lavés dans le panier perforé et mettre le support à trois branches dans l'autocuiseur.
- Fermer l'autocuiseur.
- Allumer la plaque de cuisson sur sa position maximale.

Préparation du poisson

Faire cuire le poisson au fond de l'autocuiseur en ajoutant une petite quantité d'eau ou faire cuire à la vapeur dans le panier perforé.

Cuire dans le panier non perforé

N'oubliez pas que le panier non perforé s'utilise uniquement avec le support à trois branches (ou avec le panier perforé).

Remarque : Les accessoires sont également disponibles séparément en magasin.

Faire frire dans l'autocuiseur

Si vous faites des fritures dans l'autocuiseur, veillez à ne jamais mettre le couvercle et ne remplissez qu'à moitié d'huile pour ne pas risquer de vous brûler par les éclaboussures ou le débordement de la matière grasse. Veillez à ce que la graisse ne chauffe pas trop.

Fermer l'autocuiseur

voir illustration I

Mettre le couvercle de sorte que le point rouge sur le manche de l'autocuiseur et le repère sur le couvercle soient exactement l'un au-dessus de l'autre.

voir illustration J

Pour verrouiller le couvercle dans le sens de la flèche (dans le sens des aiguilles d'une montre), il faut tourner jusqu'à la butée, c'est-à-dire jusqu'à ce que le bouton coulissant s'enclenche en émettant un petit bruit.

8. Déroulement de la cuisson dans l'autocuiseur

Début de la cuisson

Mettez l'autocuiseur sur la plaque correspondante :

Plaques de cuisson électriques classiques / plaques vitrocéramiques (radiantes ou halogènes) :
La plaque de cuisson doit correspondre au diamètre du fond de l'autocuiseur ou être plus petite.

Gazinière :
Placez l'autocuiseur au milieu et éviter que les flammes dépassent.

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 42

Induction :

Placez toujours l'autocuiseur au centre du feu de cuisson. La dimension de l'autocuiseur doit correspondre à celle de la plaque de cuisson, ou être plus grande, car sinon le champ de cuisson n'exerce pas son action sur le fond de l'autocuiseur.

Il est possible que vous entendiez un bruit sourd au cours de la cuisson. Ce bruit est un bruit technique et n'est nullement le signe d'un défaut de votre plaque de cuisson ou de votre autocuiseur.

Il faut toujours démarrer la cuisson sur la position maximale du feu, sauf pour les plaques à induction où il faut mettre sur feu moyen. Si vous avez une cuisinière au gaz, veillez à ce que la flamme ne dépasse pas sur les côtés de l'autocuiseur.

Dès le démarrage du processus, la température monte et le début de cuisson s'effectue automatiquement. Avec la vapeur, l'oxygène de l'air qui altère les vitamines s'échappe sous le manche du couvercle. Ce processus peut durer quelques minutes. Le Fissler Euromatic se ferme automatiquement. Peu de temps après, l'indicateur de cuisson commence à monter. Le premier anneau jaune devient visible.

- Le degré de cuisson (1er anneau) correspond à une cuisson délicate et convient notamment pour les préparations culinaires délicates tels que les légumes et le poisson.

voir illustration K

- Le degré de cuisson (2ème anneau) correspond à une cuisson rapide et convient notamment pour les préparations culinaires qui sont longues à cuire tels que les soupes, la viande ou les potées.

voir illustration L

Réduire le feu

- Si vous souhaitez cuisiner avec le niveau de cuisson I (1er anneau), il faut réduire le feu peu avant l'apparition du 1er anneau jaune. Pendant toute la procédure de cuisson, le premier anneau jaune doit rester visible.
- Si vous souhaitez cuisiner avec le niveau de cuisson II (2ème anneau), réduisez un peu le feu lorsque le 1er anneau devient visible. Pendant toute la procédure de cuisson, le deuxième anneau doit rester visible.

Si l'indicateur de cuisson augmente après apparition du 2ème anneau, vous entendez un sifflement et la vapeur en excès s'échappe par la soupape de cuisson. La température est dans ce cas trop élevée et il faut réduire le feu sinon l'eau va s'évaporer.

Début du temps de cuisson

Lorsque l'indicateur de cuisson a atteint le degré de cuisson souhaité, le temps de cuisson commence. Les durées en sont indiquées dans le tableau (voir chapitre 12). Ces temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatifs et dépendent de la qualité et de la taille des aliments, ainsi que des goûts de chacun. Une minuterie s'avère alors très pratique, par exemple Fissler magic timer.

Fin du temps de cuisson

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson et le mettre hors pression.

Attention :

N'ouvrez jamais l'autocuiseur avec force. Il ne faut l'ouvrir que si l'indicateur de cuisson est complètement redescendu et s'il n'y a pas de vapeur qui sort lorsqu'on actionne le bouton coulissant d'ouverture. Il faut toujours secouer l'autocuiseur avant de l'ouvrir. Ce qui permet d'éviter que les bulles de vapeur qui se sont logées dans les aliments pendant la cuisson ne jaillissent lorsque vous retirez le couvercle. Si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez de vous brûler par la vapeur qui s'échappe.

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 43

Pour mettre l'autocuiseur hors pression, vous avez trois possibilités :

1. «Refroidir» en passant l'autocuiseur sous l'eau froide

voir illustration M

Tenir l'autocuiseur sous le robinet et faire couler beaucoup d'eau froide sur le couvercle – mais pas sur les poignées ni sur la soupape de cuisson – jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson soit redescendu. Ne pas mettre l'autocuiseur dans l'eau.

Secouer l'autocuiseur puis actionner le bouton coulissant d'ouverture. S'il y a encore de la vapeur qui s'échappe, remettre l'autocuiseur sous l'eau du robinet. Répéter cette opération jusqu'à ce que vous ne voyiez plus et n'entendiez plus de vapeur qui s'échappe lorsque vous actionnez le bouton coulissant d'ouverture. Pour ouvrir, relâcher brièvement le bouton coulissant puis le pousser complètement vers l'avant.

2. Relâcher la vapeur

voir illustration N

Faites sortir la vapeur progressivement à l'aide du bouton coulissant d'ouverture. Lorsque l'indicateur de cuisson 'est complètement abaissé, secouer l'autocuiseur et actionner le bouton coulissant d'ouverture. La vapeur résiduelle s'échappe alors de l'Euromatic. Répéter cette opération jusqu'à ce que vous ne voyez plus et n'entendez plus de vapeur qui s'échappe lorsque vous actionnez le bouton coulissant d'ouverture. Pour ouvrir, relâcher brièvement le bouton coulissant puis le pousser complètement vers l'avant.

Attention :

Ne pas utiliser cette méthode pour faire sortir la vapeur avec les soupes, les légumes secs, les potées, la langue ou des préparations culinaires similaires qui gonflent ou moussent facilement, ou se mettent en purée. Ne pas faire de compote de pommes ni d'autres fruits dans un autocuiseur. Sinon, vous risquez de vous ébouillanter !

3. Mettre de côté et laisser refroidir

La température ne baisse que lentement. C'est pourquoi, il ne faut pas l'utiliser pour des préparations culinaires qui doivent être cuites à point tels que le poisson ou les légumes. N'abîme pas les préparations culinaires telles que la soupe de petits pois qui demande un peu plus de cuisson.

Lorsque l'indicateur de cuisson n'est plus visible, secouer légèrement l'autocuiseur et actionner le bouton coulissant d'ouverture. Répéter cette opération jusqu'à ce que vous ne voyez plus et n'entendez plus de vapeur qui s'échappe lorsque vous actionnez le bouton coulissant d'ouverture. Pour ouvrir, relâcher brièvement le bouton coulissant puis le pousser complètement vers l'avant.

Ouvrir pendant la cuisson

Si vous ouvrez l'autocuiseur pendant la cuisson, il faut d'abord le mettre hors pression conformément à la description ci-dessus. Le couvercle est très chaud ! Prudence en ouvrant et en fermant. Ne tenir l'autocuiseur que par le manche du couvercle car sinon il y a risque de brûlure. Pensez au fait que vous interrompez la procédure de cuisson : Après le début de cuisson, vous devez de nouveau régler le temps de cuisson résiduel sur la minuterie.

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 44

9. Conseils d'entretien

Lavez l'autocuiseur après chaque utilisation. Ne laissez pas sécher des restes d'aliments dans l'autocuiseur, ils peuvent provoquer des taches et des colorations sur l'inox.

Ne pas conserver les aliments dans l'autocuiseur. Il est préférable de les transvaser dans un saladier ou un récipient adapté. Dans le cas contraire, des points de corrosion peuvent apparaître au fond de l'autocuiseur.

Vous pouvez laver l'autocuiseur et son couvercle (avec Euromatic et soupape de cuisson) comme vous en avez l'habitude ou dans le lave-vaisselle. Ne pas mettre le joint d'étanchéité dans le lave-vaisselle car il risquerait d'être abîmé par le produit à vaisselle.

Si vous mettez dans le lave-vaisselle des ustensiles de cuisson comportant des poignées en plastique, la couleur des poignées change au fil du temps, mais cette éventuelle décoloration n'altère pas leur fonction.

Le «produit d'entretien de l'inox Fissler» élimine les traces de calcaire et fait briller votre autocuiseur. Ne pas utiliser de laine d'acier ni de produits à récurer.

Il faut nettoyer la soupape de cuisson si elle est visiblement sale ou après un certain nombre de cuissons. Pour cela, procédez de la manière suivante :

voir illustration O

- Tenez le couvercle avec sa face inférieure tournée vers le haut.
- Appuyez sur la fixation de la soupape pour l'abaisser (1.) et tournez-la légèrement (2.). Puis retirez-la et tournez le couvercle.
- Vous pouvez alors retirer du couvercle la soupape de cuisson par le haut.
- Nettoyez minutieusement toutes les pièces.

Mise en place de la soupape de cuisson :

- Insérez la soupape de cuisson par le haut dans le couvercle.
- Tenez le couvercle avec sa face inférieure tournée vers le haut.
- Mettre en place la fixation de la soupape, l'enfoncer et la tourner jusqu'à ce que les trois petites billes de la soupape s'enclenchent visiblement dans les cavités du support de la soupape.

voir illustration P

Débarrasser l'Euromatic (soupape de sécurité) des résidus d'aliments en le passant sous l'eau courante. Ne pas le démonter pour le nettoyer.

Pour une longue durée de vie

Pour ne pas abîmer le joint d'étanchéité, mettre le couvercle après nettoyage à l'envers sur l'autocuiseur.

Remarque

Les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, la membrane roulée, l'étanchéité du socle de la soupape et le joint torique de l'Euromatic ont une durée de vie limitée et il faut les remplacer au bout de 400 cuissons environ ou au plus tard au bout de 2 ans par des pièces de la marque Fissler. Quel que soit le nombre de procédures de cuisson, il faut remplacer ces pièces par des pièces de la marque Fissler si elles sont abîmées (par exemple si elles présentent des fissures et les déformations), décolorées ou durcies avant de réutiliser l'autocuiseur. Si ces consignes ne sont pas respectées, le bon fonctionnement et la sécurité risquent d'être altérés.

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 45

Questions et réponses sur l'autocuiseur

Erreur	Cause possible	Solution
Le Fissler Euromatic laisse échapper plus de vapeur lors du démarrage de cuisson que d'habitude.	Le Fissler Euromatic ou le joint torique correspondant sont encrassés ou abîmés.	Laver ou remplacer les pièces.
	L'autocuiseur est mal fermé.	Verrouiller correctement l'autocuiseur.
	L'autocuiseur n'est pas sur la bonne plaque de cuisson.	Mettre l'autocuiseur sur la plaque de cuisson adéquate.
	Le feu n'est pas sur sa position maximale.	Régler la plaque de cuisson sur sa position maximale.
Aucune vapeur ne s'échappe du Fissler Euromatic au démarrage de la cuisson.	Vous n'avez pas mis assez d'eau dans l'autocuiseur.	Verser la quantité minimale d'eau ($^1/_4$ litre).
La vapeur s'échappe sur le bord du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement en place.	Placer correctement le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est sale ou abîmé.	Laver ou remplacer le joint d'étanchéité.
L'indicateur de cuisson n'augmente pas.	L'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé.	Verrouiller correctement l'autocuiseur.
	Vous n'avez pas mis assez d'eau dans l'autocuiseur.	Verser la quantité minimale d'eau ($^1/_4$ litre).
	Le joint d'étanchéité est durci ou abîmé.	Mettre un nouveau joint d'étanchéité.
	Le Fissler Euromatic ou le joint torique correspondant sont encrassés ou abîmés.	Laver ou remplacer les pièces.
	L'étanchéité du socle de la soupape est sale ou abîmé.	Nettoyer la soupape ou remplacer l'étanchéité du socle de la soupape.

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 46

Erreur	Cause possible	Solution
	La soupape de cuisson n'est pas correctement en place.	Monter correctement la soupape de cuisson
	Il n'y a pas de membrane roulée ou celle-ci est défectueuse ou mal montée.	Mettre correctement une membrane roulée neuve sur le socle de la soupape.
La vapeur s'échappe par la soupape de cuisson.	C'est normal. Mais s'il y a beaucoup de vapeur qui s'échappe, c'est le signe que la température est élevée.	Réduisez le feu de la plaque de cuisson – puis vous pouvez continuer à cuisiner tout à fait normalement. Veillez à ce que l'indicateur de cuisson se lève, de sorte que l'anneau jaune correspondant reste visible.
Le Fissler Euromatic laisse échapper de la vapeur alors que l'indicateur de cuisson est déjà relevé.	La soupape de cuisson est sale.	Arrêter la plaque de cuisson et laisser refroidir l'autocuiseur. Démonter et nettoyer la soupape de cuisson.
	La soupape de cuisson est abîmée.	Arrêter la plaque de cuisson et laisser refroidir l'autocuiseur. Remplacer la soupape de cuisson par une neuve.
Les poignées sont mal fixées.	Les vis des poignées ne sont pas bien serrées.	Resserrer les vis avec un tournevis.

Si vous pensez que quelque chose ne fonctionne pas bien, éteignez la plaque de cuisson et laissez l'autocuiseur refroidir.

Remarque :

Si une pièce est défectueuse, cessez d'utiliser l'autocuiseur. Remplacez cette pièce immédiatement. Utilisez uniquement des pièces de la marque Fissler du modèle prévu pour votre appareil (voir chapitre 11). D'autres pièces de rechange peuvent altérer le bon fonctionnement et la sécurité. Veillez à utiliser uniquement des autocuiseurs Fissler avec des couvercles d'autocuiseurs Fissler du même modèle.
Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème ou un défaut, veuillez vous adresser à un revendeur agréé Fissler, ou dans les rayons spécialisés des grands magasins ou directement au service clients Fissler (Tél. : +49 (0) 6781 / 403-556).

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 14:44 Uhr Seite 47

11. Liste des pièces détachées

Attention :
Les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, la membrane roulée, l'étanchéité du socle de la soupape et le joint torique de l'Euromatic ont une durée de vie limitée et il faut les remplacer au bout de 400 cuissons environ ou au plus tard au bout de 2 ans par des pièces de la marque Fissler. Quel que soit le nombre de procédures de cuisson, il faut remplacer ces pièces par des pièces de la marque Fissler si elles sont abîmées (par exemple si elles présentent des fissures et les déformations), décolorées ou durcies avant de réutiliser l'autocuiseur. Si ces consignes ne sont pas respectées, le bon fonctionnement et la sécurité risquent d'être altérés.

Désignation	Diamètre		Numéro de commande
Manche d'autocuiseur complet Autocuiseur Poêle à frire	 22 cm 26 cm 22 cm 26 cm		 11 631 00 630 11 691 00 630 11 631 02 630 11 631 04 630
Manche de couvercle complet	toutes les dimensions		11 631 02 660
Rainures profilées	toutes les dimensions		11 631 00 740
Poignée latérale complète Autocuiseur Poêle à frire	 22 cm 26 cm 22 cm 26 cm		 11 631 00 640 11 101 26 640 11 631 02 640 11 101 26 640
Soupape de cuisson complète	toutes les dimensions		37 668 00 700
Membrane roulée	toutes les dimensions		37 665 00 730
Etanchéité du socle de soupape	toutes les dimensions		37 668 00 740

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:47 Uhr Seite 48

Désignation	Diamètre		Numéro de commande
Euromatic avec joint torique	toutes les dimensions		11 631 00 750
Joint torique de l'Euromatic	toutes les dimensions		11 631 00 760
Joint d'étanchéité	22 cm 26 cm		38 667 00 205 38 687 00 205

Le démontage / montage du joint torique pour l'Euromatic s'effectue à l'intérieur du couvercle. Retirez le manche du couvercle et appuyez sur l'Euromatic avec le doigt sur le côté supérieur du couvercle, ce qui facilite le remplacement du joint torique. Veillez à ce que le joint torique repose complètement dans la rainure. (voir illustration Q)

Accessoires	Diamètre		Numéro de commande
Panier perforé	22 cm 26 cm		21 633 04 610 21 656 06 610
Panier non perforé	22 cm 26 cm		21 633 04 620 21 656 06 620
Support à trois branches	22 cm 26 cm		18 621 04 630 21 656 08 630

Vous pouvez acheter toutes les pièces de rechange dans votre magasin spécialisé Fissler ou dans les rayons spécialisés des grands magasins. Vous pouvez également vous adresser à notre service après-vente : Fissler GmbH, service clients, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Allemagne, Tél. : +49 (0) 6781 / 403-556

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:48 Uhr Seite 49

12. Tableau des temps de cuisson

Ces temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, pour des quantités correspondant à 4 personnes et pour le degré de cuisson II. Le degré de cuisson I donne des temps de cuisson plus longs de 50 % environ, qui restent toutefois bien inférieurs aux temps de cuisson normaux. Les temps exacts dépendent de la dimension et de la fraîcheur des aliments. Vous allez acquérir très vite l'expérience nécessaire.

Viande

Jambonneau	30-40 mn
Goulasch	15-20 mn
Poule (selon la taille et le poids)	20-25 mn
Escalopes de veau panées	6 mn
Cotes de veau, lapin	15-20 mn
Fricassée de veau	5 mn
Cuisse de dinde	25-35 mn
Rôti de bœuf	40-50 mn
Côtelettes avec de la choucroute et des pommes de terre	10-12 mn
Roulades	15-20 mn
Rôti de bœuf	30-35 mn
Jambon grillé	20-25 mn
Jambon cuit	30-35 mn
Rôti de porc	25-30 mn
Jarrets de porcs	25-35 mn

Poisson, sauvage

Poisson à la vapeur avec des pommes de terre	6-8 mn
Poisson sauce au vin blanc avec des pommes de terre	6-8 mn
Chevreuil, fumé	25-30 mn
Coquillages	4-6 mn

Potée

Potée aux choux	15 mn
Lentilles (préalablement trempées dans l'eau) au lard et aux pommes de terre	3-5 mn
Soupe aux choux	20 mn
Viande de bœuf (serbe) aux champignons	8-10 mn

Soupes

Soupe de petits pois (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	20-25 mn
Soupe aux légumes	4-8 mn
Soupe au vermicelle	3-5 mn
Soupe au goulasch	10-15 mn
Soupe de pommes de terre	5-6 mn
Bouillon de viande	20-25 mn
Minestrone	8-10 mn
Pot-au-feu	20-25 mn
Soupe de riz	6-8 mn
Bouillon de bœuf (selon le poids de viande)	35-40 mn
Bouillon de poule (selon la taille et le poids)	25-35 mn
Soupe de tomate au riz	6-8 mn

Légumes

Chou-fleur (selon la variété)	2-3 mn
Chou-fleur entier (selon la variété)	4-6 mn
Petits pois, verts	3-4 mn
Plat de légumes	5-6 mn
Pommes de terre en robe de chambre	8-10 mn
Pommes de terre épluchées	6-8 mn
Poivrons farcis	6-8 mn
Champignons	6-8 mn
Betteraves rouges	15-25 mn

03-Vitaquick_FR_034-050.qxd 03.04.2006 13:48 Uhr Seite 50

Chou rouge, chou blanc, chou frisé	8-10 mn
Choucroute	2-3 mn
Salsifis	4-5 mn

Légumes secs

Haricots blancs (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	15-20 mn
Haricots blancs (germés)	3-5 mn
Petits pois, entiers, non écossés et (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	45-55 mn
Petits pois, entiers, non écossés et (ayant été préalablement trempés dans l'eau)	12-45 mn
Petits pois verts, entiers, (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	15 mn
Grosses lentilles, non écossées et (n'ayant, pas été préalablement trempées dans l'eau)	10-15 mn
Grosses lentilles, non écossées, (ayant été préalablement trempées dans l'eau)	3-5 mn
Haricots blancs germés	3-5 mn

Céréales

Riz nature, avoine, blé, orge, seigle, épeautre, épeautre sec (blè vert grillé)	9 mn
Mettre l'autocuiseur hors pression et laisser repose avec le couvercle fermé pendant	15 mn
Sarasin ou mil	6 mn

Ne pas refaire gonfler !

13. La garantie Fissler

Tous les autocuiseurs et les poêles à frire Fissler sont garantis 3 ans sur les pièces (à l'exception des pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, la membrane roulée, l'étanchéité du socle de soupape, le joint torique de l'Euromatic et le joint torique de la vis du couvercle).

La garantie s'annule en cas de mauvaise utilisation et ne s'applique pas aux traces d'usure purement esthétiques.

Garantie 10 ans

Vous pouvez acheter toutes les pièces de fonction de votre autocuiseur – depuis le joint d'étanchéité jusqu'à la poignée complète du couvercle – même après la période de garantie dans votre magasin Fissler ou aux rayons spécialisés des grands magasins ou directement chez :

Fissler GmbH
Abt. Kundendienst (service clients)
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Allemagne
Tél. +49 (0) 6781 / 403-556
www.fissler.net